

	23	lundi 1 juin	mardi 2 juin	Menu Plaisir ! 04/06	vendredi 5 juin
Semaine		<p>Carottes Râpées en Vinaigrette Brandade de Colin & Pommes de Terre Abricot</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Françaises Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Burger Leztroy, Steak Haché BIO Français PDT façon Potatoes & Mayonnaise Lezsaisons Moelleux au Chocolat Glaçage Rocher Leztroy</p>	<p>Sauté de Porc à l'Echalote, Le Rougeot du Charvin Penne Rigate BIO Alpina Savoie Courgettes BIO Sautées Raclette IGP de Savoie Cerises</p>
Semaine	24	lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	Repas Froid 12/06
		<p>Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Polenta BIO Tradition Haricots Beurre BIO Français Abondance AOP de Nos Fruitières Melon Charentais HVE Français</p>	<p>Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Sauce Tartare Leztroy Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Camembert des Pâturages Comtois Nectarine</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Gnocchis BIO Sauce Pesto Crémeuse Emmental Râpé Français Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Tranche de Jambon Blanc Français Salade de Riz Camarguais BIO IGP & Crudités Yaourt à la Cerise BIO de Minzier</p>
Semaine	25	lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
		<p>Betteraves Rouges BIO & Maïs en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Coquillettes BIO Alpina Savoie Gâteau Tout Chocolat Leztroy</p>	<p>Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO au Pistou Reblochon AOP de La Fromagerie Peguet, Fillinges Nectarine</p>	<p>Salade Verte, Vinaigrette Leztroy & Dès de Gruyère IGP Knack de La Salaison du Mi-Charvin Purée de Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Melon Charentais HVE Français</p>	<p>Concombre BIO Français à la Crème Sauté de Boeuf BIO des Savoie & Jura à l'Orientale Boulghour BIO Gonflé Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Pêche Lezsaisons</p>
Semaine	26	lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	Repas Froid 26/06
		<p>Chili Con Carne au Boeuf BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Sautées Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons</p>	<p>Pommes de Terre en Parmentière Estivale Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Haricots Verts BIO Français Persillés Bûchette de Chèvre Abricot</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Crèmeux aux 2 Saumons Torsades BIO Alpina Savoie Yaourt Fermier du GAEC Pré Jourdan, St-Laurent à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</p>	<p>Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Œufs Durs BIO Français & Mayonnaise Lezsaisons Taboulé Oriental, Semoule & Boulghour BIO Panacotta à la Fraise Leztroy</p>
Semaine	27	lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juil.	Pique-Nique 03/07
		<p>Radis Roses & Beurre Sauté de Veau Français Marengo Blé BIO au Beurre Ratatouille Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons</p>	<p>Salade Verte & Vinaigrette Leztroy Brudet de Poissons Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Pêche</p>	<p>Concombre BIO Français façon Tzatziki Raviolis aux Légumes BIO Emmental Râpé Français Melon Charentais HVE Français</p>	<p>Sandwich Jambon Blanc Français, Gruyère IGP & Beurre Leztroy Chips Gourde de Compote de Pomme BIO Cookie aux Pépites de Chocolat Leztroy</p>